

FAQ - Guide d'autocontrôle en boucherie

En vigueur à partir du :

28-03-2013

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Vincent Helbo Signé V. Helbo Date : 12-02-2013	Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre Signé V. Lefevre Date : 18-03-2013	Directeur général Herman Diricks Signé H. Diricks Date : 22-03-2013

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,… concernant le guide d'autocontrôle en boucherie et l'application de l'autocontrôle dans le secteur des boucheries et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Généralités
- Audit
- Management
- Traçabilité
- Produits
- Locaux
- Equipement
- Bonnes pratiques
- HACCP

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002

- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- Arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.

- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide :** guide d'autocontrôle en boucherie

- **Autocontrôle :** l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
  - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

- **Agence :** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

2. Abréviations

- **AC :** actions correctives
- **AFSCA:** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM :** Arrêté ministériel
- **AR :** Arrêté royal
- **BPH :** Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP :** point de contrôle critique
- **FIFO :** First In-First Out
- **GMP :** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard analysis and critical control point system
- **NC :** non-conformité
- **NC A :** non-conformité A
- **NC B :** non-conformité B
- **OCI :** organisme de certification/d'inspection
- **PA :** point d'attention
- **Rég. :** règlement
- **SAC :** système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur des boucheries.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 0 – 2007	Première version du document		20-07-2007
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 1 – 2007	Ajout de nouvelles questions	Nouvelles questions	30-10-2008
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 2 – 2007	Ajout d'une nouvelle question	Nouvelle question	02-07-2009
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 3 – 2007	Ajout d'une nouvelle question	Nouvelle question	02-10-2009
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 4 – 2007	Ajout de nouvelles questions	Nouvelles questions	25-02-2011
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 5 – 2007	Ajout de nouvelles questions	Nouvelles questions	02-05-2011
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 6 – 2007	Ajout de nouvelles questions	Nouvelles questions et corrections	31-05-2012
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 7 – 2007	Correction de questions	Corrections	15-08-2012
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 8 – 2007	Ajout de nouvelles questions et correction de questions	Nouvelles questions et corrections	09-10-2012
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 9 – 2007	Ajout de nouvelles questions et correction de questions	Nouvelles questions et corrections	28-03-2013

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

→ Généralités

1.

- **Question**

Un commerce de détail en alimentation générale, une boucherie, une épicerie, un restaurant,… peuvent ils obtenir le smiley ?

- **Réponse**

Si l'opérateur le souhaite et que le système d'autocontrôle de son établissement couvre toutes les activités dans le secteur Horeca et du commerce de détail, un smiley peut être obtenu auprès de l'organisme de certification et d'inspection qui a validé le système d'autocontrôle de l'établissement.

→ Audit

1.

- **Question**

Dans le cas d'une boucherie annexée à un établissement agréé, est-il possible de faire auditer les deux installations simultanément ?

- **Réponse**

Les établissements agréés du secteur de la viande ne tombent pas dans le champ d'application du guide pour les boucheries (G-003) mais dans le champ d'application d'autres guides (G-006, G-018, G-019). Si l'opérateur souhaite seulement faire valider le système d'autocontrôle de la boucherie, seule la partie de l'entreprise concernée par cette activité est auditée et ce uniquement sur base du guide G-003. Au contraire, si l'exploitant souhaite faire valider le système d'autocontrôle de la boucherie et de la partie agréée de l'établissement, la totalité de l'entreprise doit bien entendu être auditée, chaque partie étant auditée sur base du guide qui la concerne.
Attention : les ateliers de découpe et les abattoirs peuvent uniquement être audités par des vétérinaires officiels.

2.

- **Question**

Quels produits peut vendre un boucher sans avoir à déclarer d'autres activités que « boucherie (PL9) – vente au détail non ambulante (AC96) ou vente en détail ambulante (AC94) - viande (PR168) »~~« commerce de~~

~~détail non ambulant de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande, produits de viande et sous-produits d'origine animale pour consommation humaine » (code 42515200)~~ ?

- **Réponse**

Si le boucher a pour activité principale la vente de viande fraîche, viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats préparés, il ne doit pas déclarer à l'Agence une autre activité de vente de denrées alimentaires. Le boucher peut donc dans ce cas vendre n'importe quelle denrée alimentaire sans devoir déclarer d'activités supplémentaires auprès de l'Agence. La déclaration de l'activité « boucherie (PL9) – vente au détail non ambulante (AC96) ou vente en détail ambulante (AC94) - viande (PR168) » ~~« commerce de détail non ambulant de viandes fraîches, viandes hachées, préparation de viande, produits de viande et sous produits d'origine animale pour la consommation humaine »~~ suffit pour vendre toutes les denrées alimentaires. En outre, il lui suffit d'avoir une autorisation comme boucherie.
L'audit de la boucherie sera dans ce cas effectué exclusivement sur base du guide G-003 et il n'y aura pas d'augmentation de la durée de l'audit.

3.

- **Question**

Un poissonnier (commerce de détail) qui fait des plats préparés peut-il utiliser le guide destiné aux boucheries (G-003) pour faire auditer cette activité par un OCI ?

- **Réponse**

Non, le guide destiné aux boucheries ne peut-être utilisé que par les opérateurs qui disposent d'une autorisation de boucher. Il n'y a pas actuellement de guide pour toutes les activités des poissonniers, mais les poissonniers qui se limitent à éviscérer et fileter le poisson sont couverts par le guide G-007 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale). S'ils font des plats préparés, ils peuvent utiliser le guide G-023 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca).

→ Management

1.

- **Question**

Pour répondre aux exigences en matière de formation, suffit-il d'être membre de la fédération professionnelle des bouchers et de lire la « Boucherie belge » ou faut-il suivre des formations ?

- **Réponse**

  Le personnel doit être formé. Cela peut se faire sous la forme de cours dans un établissement d'enseignement, d'explications données par l'exploitant à son personnel,...
  Pour les formations reçues à l'extérieur, il faut conserver les attestations. Pour les formations effectuées en interne, il faut enregistrer la date de la formation, sa nature, l'identité des personnes formées.
  Le placement, dans les locaux, d'affiches rappelant les bonnes pratiques d'hygiène ou de fabrication peut être considéré comme faisant partie de la formation.

2.

- **Question**

  Peut-on tenir à jour électroniquement des documents comme par exemple le journal des réclamations, le plan de lutte contre les nuisibles, le plan de nettoyage et de désinfection ?

- **Réponse**

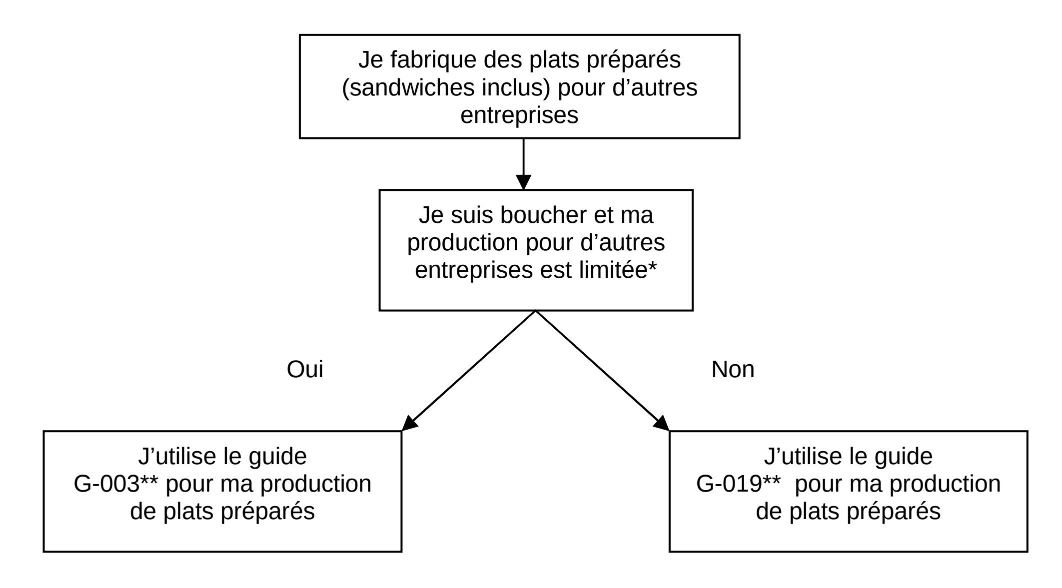
  Oui, mais les documents doivent se trouver à la disposition de ceux qui doivent les utiliser (par exemple, le plan de nettoyage et désinfection doit être accessible à ceux qui assurent le nettoyage et la désinfection).

3.

- **Question**

  Quel guide peut utiliser le boucher qui réalise des plats préparés ?

- **Réponse**



*
1° la quantité livrée annuellement n'excède pas 30 %, en terme de chiffre d'affaire,;
2° les entreprises approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km;

3° en outre, je dispose d'un système d'enregistrement, dans lequel chaque envoi est introduit avec l'indication de la date de livraison, de la nature, de l'identification et du poids, du numéro de série du document d'accompagnement commercial et le nom ou la raison sociale de l'entreprise approvisionné.

**
G-003 : guide d'autocontrôle en boucherie
G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires :
Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

4.

- **Question**

  Sous quelles conditions, un opérateur du secteur de la distribution (boulanger, boucher,…) peut-il délivrer ses produits déclassés pour l'alimentation animale ?

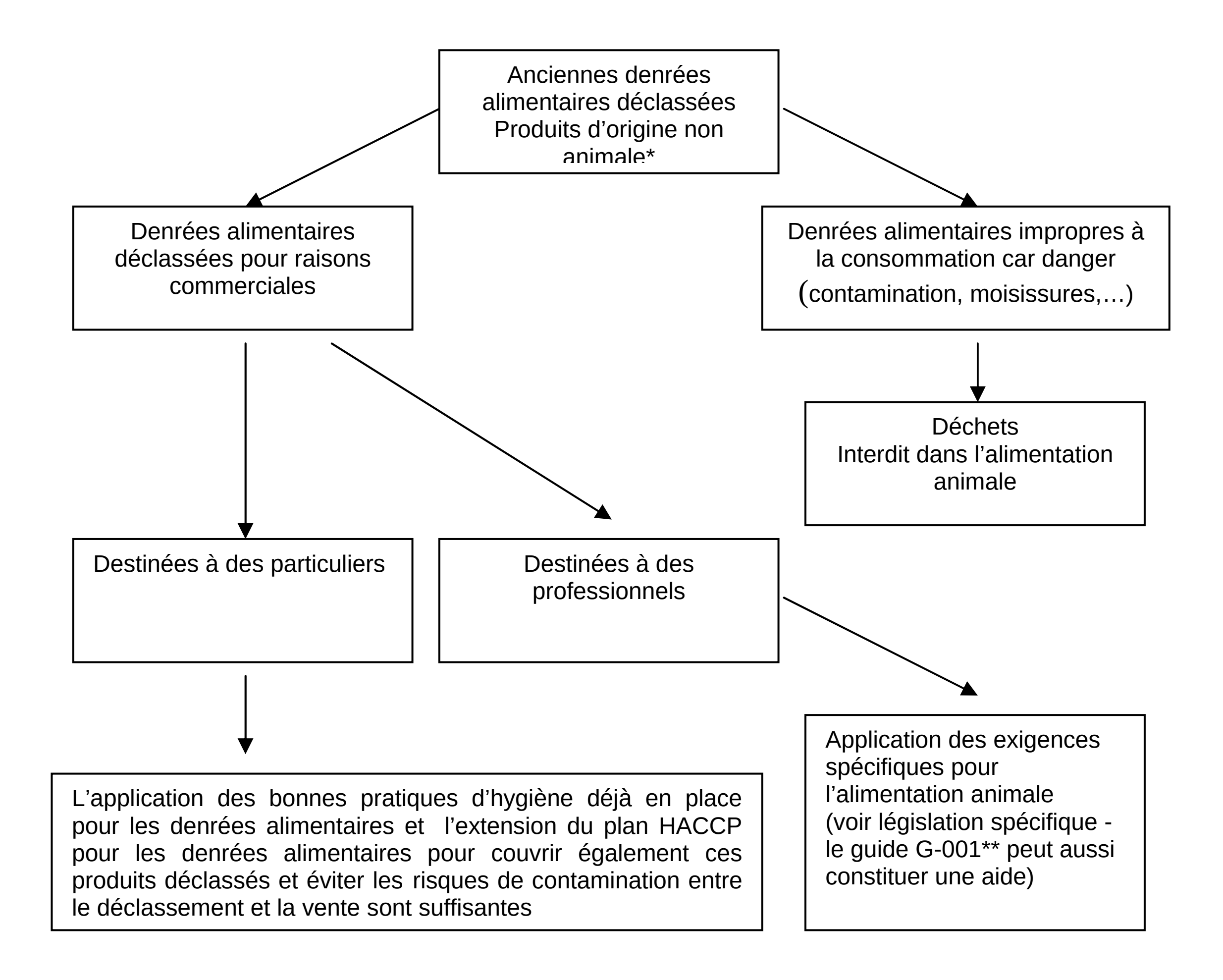
- **Réponse**

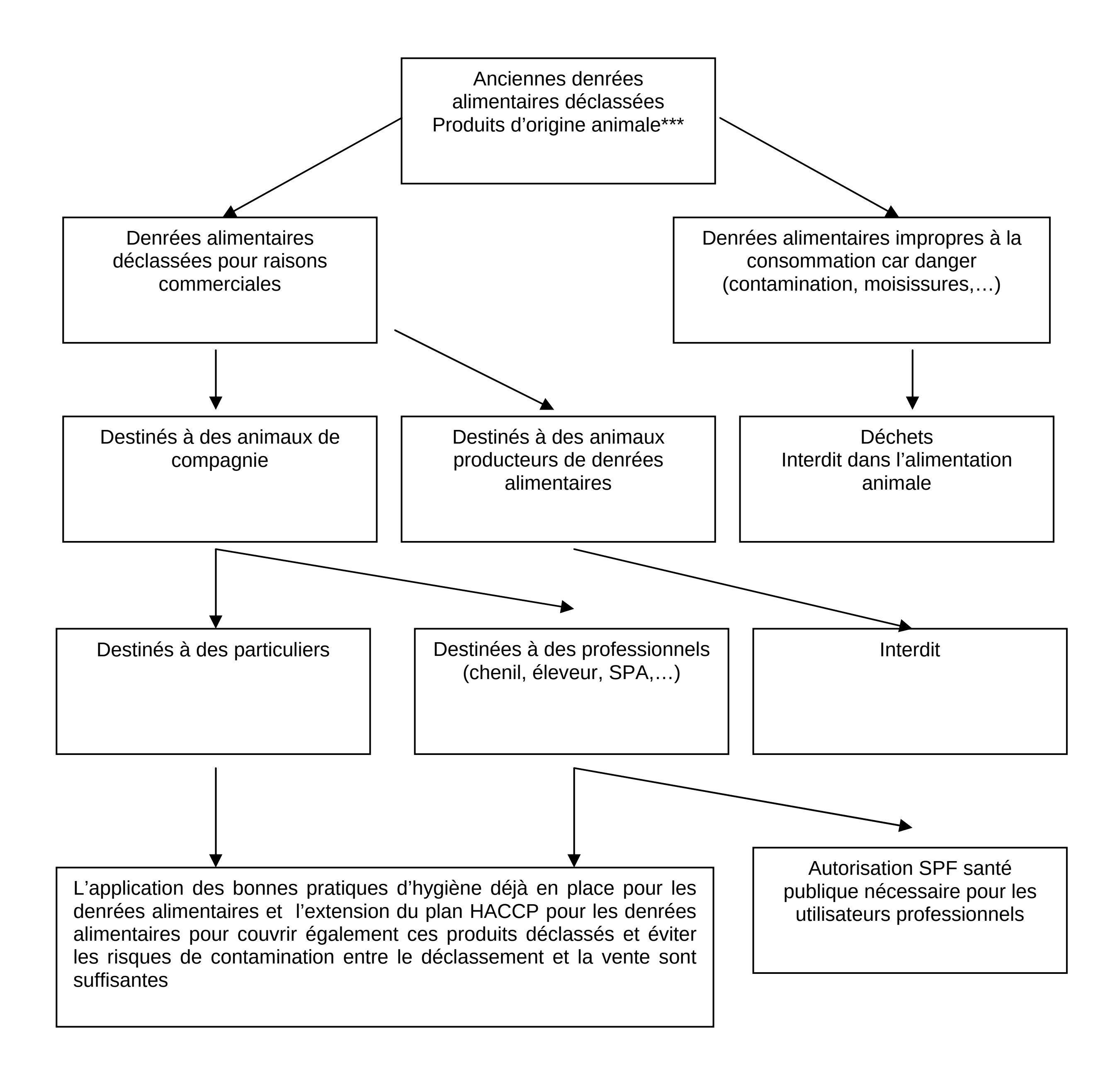
  Les opérateurs du secteur de la distribution qui destinent des produits déclassés à l'alimentation des animaux, sont considérés comme des opérateurs du secteur de l'alimentation animale et doivent en respecter la règlementation spécifique. Cette activité qui consiste en la « production de matière première pour la fabrication d'aliments pour animaux » est considérée comme implicite de l'activité de distributeur de denrées alimentaires et ne doit pas être déclarée à l'Agence.

  Bien que cette activité dans le secteur de l'alimentation animale soit considérée comme implicite de l'activité de distribution de denrées alimentaires, lors d'un audit du système d'autocontrôle de cette activité de distribution de denrées alimentaires, l'activité implicite doit être couverte par l'audit.

  Attention : les règles exposées concernent les denrées alimentaires déclassées qui ne subissent pas de traitement de transformation spécifique avant d'être dirigées vers l'alimentation des animaux. Pour les denrées alimentaires déclassées qui subissent un traitement de transformation spécifique, il faut se référer aux circulaires de l'Agence relatives à l'alimentation animale et disponibles sur le site de l'AFSCA.

Les schémas ci-dessous peuvent être utilisés pour déterminer la situation de l'entreprise en matière d'alimentation animale.





* pains, cakes, pâtisseries, pâtes…

Ces produits ne sont pas considérés comme des produits d'origine animale s'ils ne contiennent pas ou n'ont pas été en contact avec de la viande, des préparations de viande, des produits de viande, du poisson, des crustacés, des mollusques, du lait ou des œufs crus.

Si des produits laitiers (sauf lait cru), des ovoproduits (sauf œufs crus), de la gélatine ou du miel ont été utilisés comme ingrédients dans leur fabrication et que la somme de la teneur de ces ingrédients est supérieure ou égale à la teneur du principal des autres ingrédients, ces produits tombent dans la catégorie des denrées alimentaires d'origine animale.

** Guide autocontrôle alimentation animale

*** Viande, préparation de viande, produits de viande, poisson, crustacés, mollusques, miel, produits laitiers, ovoproduits, ….

5.

- **Question**

  A quelles obligations d'étiquetage doivent répondre les viandes et poissons déclassées délivrées au consommateur pour l'alimentation des chiens et chats ?

- **Réponse**

  Si les quantités vendues sont limitées c.-à-d. < à 10 kg, les exigences d'étiquetage sont réduites.
  Doivent être mentionnées sur l'étiquette les mentions suivantes :
  - les termes «matière première pour aliments des animaux »,
  - la nature du produit et le cas échéant le procédé de conservation,
  - le fait que le produit est destiné aux chiens et chats,
  - le nom de la matière première pour aliments des animaux (nom du produit),
  - le poids net,
  - la date limite d'utilisation,
  - le nom du responsable ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'opérateur.

  Les produits doivent, en outre, être exempts de détérioration et toujours être conditionnés dans des conditionnements scellés munis de l'étiquette et protégeant les produits contre des contaminations.

6.

- **Question**

  Si un boucher découpe et emballe sous vide de la viande et/ou la congèle à la demande d'un consommateur qui en prendra livraison plus tard, cette viande devra-t-elle satisfaire aux exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ?

- **Réponse**

  Dans une telle situation, un étiquetage complet n'est pas nécessaire. De tels produits doivent être identifiables (par exemple colis séparés par client) et « traçables ». La date de conditionnement ou de congélation doit être au moins mentionnée.

7.

- **Question**

  Est-ce que des sous-produits d'origine animale peuvent être mis à la « poubelle ménagère » ?

- **Réponse**

  Seulement si les conditions suivantes sont respectées :

1- il doit s'agir de matériaux de catégorie 3 constitués de denrées alimentaires éliminées pour des raisons commerciales,
2- ces denrées alimentaires doivent être conditionnées (emballage d'origine de la denrée alimentaire lorsqu'elle était destinée à la vente),
3- la quantité éliminée via les « poubelles ménagères » ne peut dépasser 20 kg par semaine.

Voir aussi « note explicative sur les possibilités de collecter, transporter et éliminer les anciennes denrées alimentaires selon les dispositions des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 (www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Produits animaux > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Notes).

→ Traçabilité

1.

- **Question**

  En distribution (boucherie), chaque denrée doit-elle être munie d'une référence interne permettant de faire le lien avec « le registre d'entrée » ?

- **Réponse**

  Pour les produits qui sont destinés à être remis directement au consommateur, il suffit que ceux-ci soient enregistrés en entrant dans l'entreprise.

  Pour les produits avec une durée de conservation prolongée (sous vide, surgelés, sous atmosphère contrôlée), il faut en plus une identification sur l'emballage du produit telle une référence au registre d'entrée ou la date d'emballage (ou à un système analogue) afin qu'on puisse retrouver l'origine de ces produits.
  Pour les produits surgelés, la date de surgélation doit être mentionnée sur l'emballage.
  Pour les viandes bovines conditionnées sous vide ou surgelées, le numéro de référence du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot (par exemple lors de l'achat de viandes découpées) doit être mentionné sur l'emballage. Un système équivalent permettant de déterminer sans le moindre doute l'origine des viandes bovines concernées (numéro de semaine, référence au registre d'entrée,…) est également acceptable (voir IV, 17 du fil conducteur pour les boucheries).

  Pour les produits qui sont livrés à d'autres détaillants. Il faut établir un lien entre le registre d'entrée et le registre de sortie et donc une traçabilité interne doit exister. L'opérateur peut déterminer lui-même son niveau de traçabilité interne. Cependant la performance de la traçabilité interne influencera l'importance d'un éventuel rappel.
  Pour les produits préparés dans l'entreprise (boucherie) cependant, des fiches de produits (recettes reprenant les différents ingrédients) doivent au minimum exister (voir IV, 17 du fil conducteur pour les boucheries).

2.

- **Question**

  Pour les produits préparés dans l'entreprise (boucherie) qui sont destinés à être remis directement au consommateur, faut-il aussi établir des fiches de produits mentionnant les ingrédients et numéros de lots des ingrédients incorporés afin de pouvoir retrouver l'origine ceux-ci ?

- **Réponse**

  La rédaction de fiches « produits » (recettes) est obligatoire (voir V, 9 du fil conducteur pour les boucheries), par contre, il n'est pas obligatoire de noter les numéros de lots des ingrédients bien que cela puisse faciliter la traçabilité.

3.

- **Question**

  Le numéro « AFSCA » doit-il être mentionné sur un document de transport ou sur une facture ?

- **Réponse**

  Les documents utilisés pour la traçabilité comme les bons de livraison, les documents de transport, les factures,… doivent clairement identifier l'entreprise de la chaîne alimentaire qui a établi le document. La mention du numéro AFSCA n'est pas obligatoire. Il reste cependant possible de le prévoir dans le cadre des relations commerciales avec son fournisseur, mais il n'y a pas d'obligation légale. Dans le registre IN/OUT, il faut toutefois reprendre un identifiant unique du fournisseur/du client (numéro d'agrément, numéro AFSCA ou numéro BCE).

4.

- **Question**

  Les viandes emballées sous vide doivent-elles être individuellement étiquetées en attendant leur vente ultérieure ou une étiquette est-elle suffisante pour les différentes pièces placées dans un rayon ?

- **Réponse**

  Chaque pièce doit être étiquetée, sinon, s'il y a des mélanges, il est impossible d'assurer la traçabilité. En outre, cette exigence est reprise dans le guide.

5.

- **Question**

  Les numéros de lot pour la traçabilité doivent-ils être mentionnés sur les documents de livraison ?

- **Réponse**

La traçabilité doit pouvoir être assurée.
Selon l'AR du 9 février 1990, les numéros de lots doivent figurer sur les produits (directement, étiquette, emballage). Pour les produits non-emballés, les numéros de lot peuvent également être fournis via un document commercial d'accompagnement. Selon l'AR du 14 novembre 2003, le registre des entrées et le registre des sorties doivent reprendre une identification unique des produits (ex. numéro de lot, date de péremption). Il n'existe toutefois aucune obligation légale de mentionner ce numéro sur les documents commerciaux. Il peut naturellement être indiqué de l'exiger de son fournisseur pour des raisons commerciales.
Attention, la législation permet que la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation joue le rôle de numéro de lot dans certaines conditions (voir arrêté royal du 9 février 1990).
En matière de numéro de lot, attention aussi aux règles particulières pour la viande bovine (voir site Agence).

6.

- **Question**

Les documents commerciaux pour ~~le~~ la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine peuvent-ils être conservés dans le registre des entrées ?

- **Réponse**

Il semblerait plus logique de conserver ceux-ci dans le registre des sorties. Il n'est cependant pas interdit de conserver ceux-ci dans le registre des entrées. L'essentiel est de pouvoir les retrouver facilement.

→ Produits

1.

- **Question**

Si le boucher fait lui-même un mélange d'épices, doit-il mentionner les différents fournisseurs sur la fiche de production ou bien le nom du produit utilisé est-il suffisant (ex. poivre, noix de muscade…) ?

- **Réponse**

Le but d'une fiche de produit est de pouvoir démontrer la composition d'un produit et, en cas de problèmes, de garantir la traçabilité des ingrédients. Le niveau de traçabilité interne est laissé au choix de l'opérateur. Reprendre le nom des ingrédients utilisés dans la fiche produit en combinaison avec la tenue du registre d'entrée et le respect du FIFO assure un niveau de traçabilité interne qui peut déjà être considéré comme suffisant. Si toutefois le boucher veut atteindre un niveau de

traçabilité interne plus élevé, il peut, par exemple, chaque fois qu'il réalise un mélange d'épices, enregistrer les numéros de lot des ingrédients utilisés et la date de production du mélange.

2.

- **Question**

Les fiches « produit » des produits qui ne sont pas présentés à la vente (ex. produits de saison,…) doivent-elles être classées séparément ?

- **Réponse**

Ce n'est pas exigé. Cependant, il faut que les recettes soient « à jour » et correspondent à ce qui se fait en réalité. Des « recettes historiques » qui ne sont plus réellement respectées, ne sont pas acceptables. Les fiches « produit » doivent donc être actualisées, par exemple au moyen d'un numéro de série ou de la date d'établissement.
Il est nécessaire d'adapter les fiches de produit chaque fois que les recettes changent. Les fiches « produit » doivent donc être actualisées, par exemple au moyen d'un numéro de série ou de la date d'établissement. L'objectif est de disposer d'un classement des fiches produit qui permette de montrer clairement quelles fiches produit et quels produits sont concernés. Les fiches « produit » des préparations qui sont fabriquées uniquement à certaines périodes de l'année ne doivent pas être classées séparément. Les fiches « produit » qui ne sont plus utilisées ne doivent toutefois plus être reprises dans le classement.

3.

- **Question**

Quel étiquetage doivent porter les salades présentées dans le comptoir dans des petits pots ? La mention d'une date limite de consommation est-elle suffisante ou faut-il également reprendre la température de conservation ?

- **Réponse**

Si les produits sont tous préemballés, la réglementation étiquetage doit être respectée (arrêté royal du 13 septembre 1999). Il en va de même si les acheteurs peuvent prendre des produits préemballés eux-mêmes sans intervention du boucher.
Une dérogation peut être accordée pour des denrées alimentaires qui sont préemballées pour des raisons hygiéniques ou pour faire face aux moments de grande affluence (par ex. folio ou ravier en plastique), mais qui peuvent aussi être vendues en vrac et pour lesquelles au moment de l'achat, toutes les informations qui en principe doivent être indiquées sur l'étiquette, peuvent être communiquées à l'acheteur. Toutefois il y a toujours lieu d'indiquer la date limite de consommation pour informer au client et éviter ainsi que des produits qui ne sont plus frais, soient consommés ou vendus.. Quelques exemples: lasagnes dans des petits bacs couverts de folio en plastique, petits raviers de salade,….

4.

- **Question**

  Les bouchers qui produisent de la viande hachée doivent-ils faire l'analyse microbiologique annuelle obligatoire sur un prélèvement effectué à la production ou dans le comptoir ?

- **Réponse**

  Les deux sont acceptés par l'Agence.

5.

- **Question**

  Les meules de fromage dur et demi-dur doivent-elles être conservées au frais (7°C) ?

- **Réponse**

  En règle générale, les conditions de stockage spécifiées par le fabricant doivent être respectées. Les meules de fromage dur (ex. cheddar, emmental) et demi-dur (ex. gouda) entamées sont de préférence conservées au frais (7 °C). Toutefois, de telles meules de fromage entamées peuvent être conservées non réfrigérées afin d'en faciliter la découpe pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21 °C.

→ Locaux

1.

- **Question**

  L'atelier de découpe annexé à une boucherie doit-il être équipé obligatoirement d'un système de réfrigération pour maintenir une température de 12°C dans le local ?

- **Réponse**

  Ce n'est pas obligatoire. C'est la température légale maximale des denrées alimentaires qui transitent dans l'atelier qui doit être respectée.

2.

- **Question**

  Beaucoup de petites boucheries, par manque de place, ne disposent pas d'un local séparé pour le saumurage et travaillent avec un bac à saumure dans leur frigo. Placer ce bac à un endroit réservé du frigo et le couvrir est-il acceptable ?

- **Réponse**

  Si la boucherie est trop petite pour disposer d’un local spécifique pour le saumurage, couvrir le bac de saumure d'un couvercle et conserver celui-ci dans un endroit réservé du frigo est acceptable s’il n’y a pas de risque de contamination croisée.

3.

- **Question**

  Le passage de produits entre deux ateliers via une cour non couverte est-il acceptable ?

- **Réponse**

  L’objectif est qu’il n’y ait pas de contamination des produits. C’est possible, entre autres, d’y parvenir en couvrant la cour ou en protégeant les produits lors de leur passage à travers la cour si la cour n’est pas couverte.

4.

- **Question**

  Combien d’éviers doivent être présents dans une boucherie ?

- **Réponse**

  La vaisselle, le lavage des mains, le lavage des produits (exemple : fruits et légumes) doivent se faire dans des éviers différents ou bien l’organisation du travail doit permettre que cela se déroule à des moments différents. Le nombre d’éviers nécessaires dépend donc de la taille de la boucherie, de l’importance du personnel, de l’organisation du travail, des activités réalisées au sein de l’établissement.

5.

- **Question**

  Un sol abîmé peut-il être réparé avec du ciment ?

- **Réponse**

  Dans les locaux où le sol doit être lisse, lavable et non absorbant (par exemple, dans l’atelier,…), si du ciment est utilisé, seuls des ciments spéciaux qui respectent ces exigences, peuvent être employés. Les ciments classiques ne conviennent pas car ils ont tendance à absorber les graisses, à être difficile à nettoyer et à libérer de la poussière. Si du ciment est utilisé, l’opérateur doit pouvoir démontrer qu’il respecte les exigences énoncées ci-dessus.

6.

- **Question**

  Les lampes sans protection peuvent-elles être placées au-dessus de conserves, de denrées alimentaires hermétiquement emballées,… ?

- **Réponse**

  Ce n'est pas interdit s'il n'existe aucun risque de contamination des produits en cas de bris.

7.

- **Question**

  Dans le secteur de la distribution, les toilettes peuvent-elles communiquer directement dans un local où des denrées alimentaires sont stockées, manipulées ou transformées ?

- **Réponse**

  Un sas doit être prévu entre les toilettes et les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont stockées, manipulées ou transformées. Un couloir ou un escalier sont toutefois suffisants comme sas. Un tel sas n'est cependant pas nécessaire lorsque les toilettes donnent dans des locaux où seules des denrées alimentaires conditionnées sont stockées.

8.

- **Question**

  La présence d'un vestiaire spécifique est-elle obligatoire dans un établissement situé à l'adresse du domicile de l'opérateur ?

- **Réponse**

  Non, le domicile privé de l'opérateur peut être considéré comme constituant le vestiaire à condition que cette organisation ne constitue pas une source de contamination de la production.

9.

- **Question**

  Est-il acceptable que le personnel qui arrive dans l'entreprise pour prendre son travail, doive traverser l'atelier pour atteindre le vestiaire ?

- **Réponse**

  L'agencement des locaux doit permettre d'éviter les contaminations ce qui n'est pas le cas dans la situation décrite. Lors de l'audit, une non-

conformité doit être enregistrée et la situation doit être corrigée (par exemple : mise en place d'un sas avant l'atelier pour se changer).

→ Equipements

1.

- **Question**

  En distribution (boucheries), que doivent faire les opérateurs qui ne sont pas équipés d'un four muni de sondes de température permettant de programmer les cuissons à cœur, cette opération constituant un CCP pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements[1] » ?

- **Réponse**

  Pour ces entreprises, c'est à l'opérateur (boucher) de prouver que les dangers sont maîtrisés. Il doit implémenter un système de surveillance sinon il ne peut pas garantir le respect des limites critiques. Pour des produits à base de viande pasteurisés (exemple : pâté, jambon cuit) ou stérilisés, une surveillance de la température et du temps est donc indispensable pour garantir la pasteurisation – la stérilisation. Cette surveillance ne doit pas obligatoirement être automatisée.

2.

- **Question**

  Lorsque les appareils de mesure et de surveillance (exemple : les thermomètres) sont vérifiés et éventuellement ajustés, un enregistrement est-il nécessaire ?

- **Réponse**

  Les vérifications et ajustages doivent faire l'objet d'un enregistrement.

3.

- **Question**

  Quelles sont les exigences en matière d'étiquetage et/ou de documentation des matériaux (comme le matériel de conditionnement, les récipients, les plats, les raviers en plastique,…) destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires utilisés en boucherie ?
  Que faire pour l'équipement déjà acheté qui ne répond pas à ces exigences ?

[1] Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

- **Réponse**

  Lors de la livraison de conditionnements et/ou de récipients, ceux-ci doivent porter, à même le produit, sur une étiquette, sur l'emballage ou sur un document d'accompagnement, la mention « convient pour aliments » ou « pour contact alimentaire » (règ. 1935/2004, art. 15 ; AR 11-05-2002, art. 8) ou le logo et si nécessaire, des instructions spéciales pour l'utilisation. Les coordonnées du fabricant/importateur/vendeur et les informations nécessaires pour garantir la traçabilité doivent naturellement aussi être mentionnées. Une déclaration de conformité doit en outre être délivrée par type de matériel. Cela ne doit pas se faire pour chaque livraison. Si toutes les conditions (processus de production, utilisation visée, matières premières) restent inchangées, une déclaration de conformité peut rester valable pour une certaine période (max. 5 ans) définie par le rédacteur. La déclaration de conformité doit toujours pouvoir être présentée lors d'un contrôle.

  L'utilisation de l'équipement ancien est tolérée. Toutefois, si cet équipement ancien présente un risque pour la santé (par exemple à cause de la présence de traces de rouille), il doit être remplacé par un nouvel équipement qui satisfait aux exigences légales visant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

4.

- **Question**

  Le boucher doit-il lui-même contrôler annuellement ses appareils de pesage ?

- **Réponse**

  S'il s'agit de la balance qui est utilisée uniquement pour la pesée des produits vendus (pour la détermination du poids et du prix), cela ne joue pas au niveau de la santé publique et l'Agence n'est pas compétente. S'il s'agit d'une balance utilisée, par exemple, pour peser les additifs qui ne peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires que dans des quantités déterminées, dans ce cas, il faut au moins réaliser un ajustage/vérification annuel et enregistrer cet ajustage/vérification.

5.

- **Question**

  Les couperets et les scies à main pourvus d'un manche en bois verni sont-ils autorisés ?

- **Réponse**

  Il n'y a pas d'interdiction formelle, mais tous les matériaux en contact avec les denrées alimentaires doivent être faciles à entretenir, lavables, imperméables, lisses, non toxiques. Le bois dur et en bon état peut

éventuellement satisfaire à ces exigences. Le bois couvert d'un verni spécial qui respecterait ces exigences peut également convenir. Toutefois, l'utilisation de bois couvert d'un verni classique n'est pas admissible car les vernis classiques ne conviennent pas au contact alimentaire et peuvent s'écailler. Si du matériel verni est utilisé, l'opérateur doit pouvoir démontrer qu'il respecte les exigences reprises ci-dessus.

6.

- **Question**

  La machine à injecter la saumure doit-elle se trouver dans un local réfrigéré ?

- **Réponse**

  L'objectif est que la température du produit soit respectée (comme par exemple lors de la découpe de viande fraiche).

7.

- **Question**

  Les hygromètres, pèse-sel, pH-mètre,… doivent-ils être vérifiés/ajustés ?

- **Réponse**

  Oui, d'ailleurs cette exigence est reprise dans le guide.

8.

- **Question**

  Comment vérifier/ajuster un pèse-sel/densimètre ?

- **Réponse**

  Le cas échéant, il faut suivre les instructions du fabricant.
  La plupart des pèse-sels/densimètres peuvent être vérifiés avec de l'eau distillée à une température donnée (la valeur mesurée dépendra de l'échelle utilisée par l'équipement). Si une erreur de mesure est constatée, soit il faudra tenir compte de cette erreur (pèse-sel/densimètre ne pouvant pas être ajusté), soit il faudra ajuster l'équipement en se référant pour ce faire au mode d'emploi (pèse-sel/densimètre pouvant être ajusté).
  D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

9.

- **Question**

  Comment vérifier/ajuster un thermomètre ?

- **Réponse**

  Il faut procéder à une mesure de température d'une eau en train de bouillir (100°C) et d'un mélange de glace et d'eau (0°C). Si une erreur de mesure est constatée, soit il faudra tenir compte de cette erreur constatée (thermomètre ne pouvant pas être ajusté), soit il faudra ajuster le thermomètre en se référant pour ce faire au mode d'emploi (thermomètre pouvant être ajusté).
  D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

10.

- **Question**

  Comment vérifier/ajuster un pH-mètre ?

- **Réponse**

  La plupart des pH-mètres sont fournis avec des solutions standards de pH connu. Il faut procéder à une mesure du pH de ces solutions. Si une erreur de mesure est constatée, il faudra ajuster le pH-mètre en se référant pour ce faire au mode d'emploi de l'équipement.
  D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

11.

- **Question**

  Comment vérifier/ajuster un hygromètre ?

- **Réponse**

  Il est souhaitable de vérifier l'hygromètre à deux valeurs d'humidité relative :
  - placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de sel (c.-à-d. qu'il reste du sel non dissous dans l'eau). Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 75%,
  - placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de $CaCl_2$. Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 30%,
  - placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un sac de gel de silice. Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 0% (si l'appareil descend jusque 0%),
  - placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de $BaCl_2$ (attention, substance toxique). Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 90%,
  - placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de $K_2Cr_2O_7$ (attention, substance toxique). Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 98%,
  - enrouler l'hygromètre dans un linge humide pendant 30 min à 20°C. Il devrait indiquer 96%.

Si les résultats obtenus ne sont pas satisfaisants, il faut ajuster l'appareil (voir mode d'emploi) et refaire la vérification.
D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

12.

- **Question**

  A l'achat d'un nouveau steamer, le fabricant doit-il fournir une attestation stipulant que le thermomètre à cœur de l'appareil satisfait aux normes ?

- **Réponse**

  Lors de l'achat d'un nouveau steamer, il faut réclamer un document reprenant les caractéristiques du matériel acheté. L'acheteur doit veiller à ce que ce document reprenne également les caractéristiques du thermomètre. Il n'y a cependant pas de norme imposée pour la qualité du thermomètre, c'est à l'acheteur de décider si l'équipement conviendra pour l'usage qu'il veut en faire et lui permettra de garantir la sécurité de ses produits.
  Attention, une déclaration de conformité comme matériau de contact est également obligatoire.

13.

- **Question**

  Un brûleur pour plumer les volailles est-il autorisé dans une boucherie ?

- **Réponse**

  Non, les volailles doivent être plumées à l'abattoir (exception : la plumaison de gibiers chez le boucher qui possède un agrément spécifique pour le traitement du gibier).

14.

- **Question**

  Les opérateurs doivent-ils disposer d'une trancheuse spécifique pour les charcuteries cuites et les charcuteries crues/fermentées ?

- **Réponse**

  Non, une seule trancheuse suffit à condition que les procédures mises en œuvre prévoient un nettoyage et une désinfection réguliers de la trancheuse.

→ Bonnes pratiques

1.

- **Question**

  Est-il suffisant que les produits non-conformes soient séparés et identifiés en tant que déchets animaux en attendant leur reprise ou leur enlèvement ?

- **Réponse**

  Oui, les produits non-conformes doivent être clairement identifiés et isolés afin qu'aucune utilisation accidentelle ne soit possible et qu'il n'y ait pas de risque de contamination des autres produits.

2.

- **Question**

  Faut-il une séparation entre, par exemple, les viandes de volailles et les viandes d'autres espèces animales ? Quelle doit être la hauteur de la séparation ?

- **Réponse**

  La présence d'une séparation suffisante est une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations croisées entre des produits dont la charge bactérienne est très différente. Les bouchers qui veulent respecter les bonnes pratiques doivent respecter cette règle.
  Il n'y a pas de hauteur/de largeur imposée pour la séparation, il faut qu'elle soit adéquate pour prévenir les contaminations croisées.

3.

- **Question**

  Des boissons et/ou des denrées alimentaires appartenant au personnel peuvent-elles se trouver dans la chambre froide de la boucherie ?

- **Réponse**

  C'est acceptable à condition qu'elles soient clairement séparées des autres produits. Attention, on ne peut ni boire, ni manger dans les zones où sont manipulées des denrées alimentaires (la consommation d'eau peut toutefois être tolérée).

4.

- **Question**

  Les attrape-mouches électriques doivent-ils également être branchés en hiver quand il n'y a pas de mouches ?

- **Réponse**

  Non, lorsqu’il n’y a pas d’insectes volants, l’appareil ne doit pas être branché. L’appareil doit toutefois être en état de fonctionner.

5.

- **Question**

  Doit-on disposer d’une trancheuse séparée pour les produits crus et les produits cuits ?

- **Réponse**

  L’objectif est d’éviter les contaminations croisées. En découpant successivement des produits crus et des produits cuits sur la même trancheuse, on favorise la contamination croisée. Travailler avec des machines séparées peut donc être conseillé. Il ne s’agit toutefois pas d’une obligation.
  Le même raisonnement est également éventuellement applicable aux autres équipements.

6.

- **Question**

  Faut-il porter une coiffe à l’atelier ?

- **Réponse**

  Il n’y a pas d’obligation reprise telle quelle dans la règlementation, mais il s’agit d’une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits. Les bouchers qui veulent respecter les bonnes pratiques devraient tout naturellement respecter cette règle car d’autres solutions alternatives sont difficilement imaginables.

7.

- **Question**

  Faut-il porter une coiffe dans le magasin ?

- **Réponse**

  Il n’y a pas d’obligation reprise telle quelle dans la règlementation, mais il s’agit d’une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits. Les bouchers qui veulent respecter les bonnes pratiques devraient tout naturellement respecter cette règle car d’autres solutions alternatives sont difficilement imaginables. Cependant, si tous les produits sont préemballés, ce n’est pas nécessaire.

8.

- **Question**

  Peut-on découper la viande fraîche de différentes espèces sur le billot ?

- **Réponse**

  L'utilisation d'un billot en bois du bloc de calotte a été autorisée pour les raisons ergonomiques. Il n'est pas interdit de découper de la viande sur celui-ci, mais cela n'est toutefois pas indiqué. Les mesures pour prévenir la contamination croisée sont également d'application à ce niveau.

9.

- **Question**

  Une séparation entre les produits à base de viandes et les plats préparés est-elle nécessaire dans le comptoir frigorifique ?

- **Réponse**

  Oui, il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits. Les bouchers qui veulent respecter les bonnes pratiques devraient tout naturellement respecter cette règle.

10.

- **Question**

  Des plantes et des fleurs peuvent-elles encore être présentes dans l'espace de vente ?

- **Réponse**

  Elles sont interdites dans les ateliers et dans l'espace de vente derrière/sur/dans le comptoir en raison du danger de contamination. Elles sont toutefois autorisées dans l'espace de vente « côté clients ».

11.

- **Question**

  L'obligation d'enlever la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois s'applique-t-elle uniquement aux abattoirs ou également au boucher qui dispose d'une autorisation pour le retrait des colonnes vertébrales ?

- **Réponse**

  La même limite de 30 mois est applicable tant aux abattoirs qu'aux bouchers.

12.

- **Question**

  Le bordereau d'enlèvement des sous-produits animaux au niveau d'une boucherie doit-il porter de manière exhaustive toutes les espèces animales à l'origine des sous-produits enlevés ?

- **Réponse**

  Il est préférable que les différentes espèces soient mentionnées, toutefois si toutes les espèces se trouvent à l'origine des sous-produits, la mention « espèces diverses » est possible.

13.

- **Question**

  Faut-il prévoir des planches de découpe différentes selon les espèces animales à l'origine des viandes ?

- **Réponse**

  Il s'agit d'une bonne pratique qui permet d'éviter les contaminations croisées, mais d'autres pratiques permettent également de maîtriser ces contaminations comme le lavage et la désinfection des planches/zones de découpe entre les viandes de différentes espèces ou encore un ordre de découpe allant de la viande considérée comme la moins contaminée (viande de bœuf) à la viande considérée comme la plus contaminée (abats, carcasse de volaille).

14.

- **Question**

  Est-il admis que le personnel qui arrive dans l'établissement pour commencer ses activités doive traverser l'espace de travail pour se rendre au vestiaire ?

- **Réponse**

  Une circulation logique des collaborateurs permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection avant de pénétrer dans la zone de travail fait partie intégrante des BPH. L'important est que l'objectif soit atteint, à savoir éviter toute contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.
  Pour déterminer si un sas où s'habiller est nécessaire avant la zone de travail, plusieurs paramètres peuvent jouer un rôle, tels que :
    - le type d'activités menées dans l'espace de travail (p.ex. manipulation de produits à risque du point de vue microbiologique, manipulation de produits emballés, vaisselle,…)
    - la distance séparant les produits/activités des personnes qui traversent l'espace de travail
    - le nombre d'employés qui doivent traverser l'espace de travail

- la fréquence selon laquelle le personnel doit traverser l'espace de travail
- la répartition des activités dans le temps

Lors de l'audit, il est évalué dans quelle mesure cette situation peut donner lieu à une contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

15.

- **Question**

  Les dégustations de produits proposées aux consommateurs dans des commerces de détail tombent-elles dans le champ d'application des guides destinés au commerce de détail ou doit-on appliquer le guide pour le secteur Horeca ?

- **Réponse**

  S'il s'agit des simples dégustations de produits cuisinés dans ce but, l'Agence considère que les guides d'autocontrôle destinés au secteur du commerce de détail couvrent dans leur champ d'application ce type de dégustation. L'utilisation d'un guide du secteur horeca pour cette activité n'est donc pas nécessaire. En outre, la déclaration à l'Agence d'une activité horeca n'est pas exigée.
  Attention : lors des dégustations de produits proposées aux consommateurs, les produits doivent respecter les températures réglementaires.

16.

- **Question**

  Lors de la fabrication de viande hachée dans une boucherie, à quelle température doit se trouver le produit pendant la fabrication ?

- **Réponse**

  La règlementation prévoit pour la viande hachée que la température de 4°C ne doit pas être dépassée. Cette température est également applicable lors de la fabrication. L'Agence tolère toutefois lors de la fabrication de la viande hachée un dépassement jusque 7°C. Si lors de la production de viande hachée, l'opérateur constate que la température du produit dépasse 4°C (mais reste inférieure à 7°C), il doit prendre des mesures correctives afin de prévenir tout dépassement de la température de 7°C.
  Pour respecter la température limite, il existe différentes solutions et les opérateurs peuvent appliquer celle qui convient le mieux à leur organisation : régler leur chambre froide à une température inférieure à la limite légale, travailler avec des petites quantités de viandes pour que le hachage soit plus rapide, installer le hachoir dans la chambre froide....

17.

- **Question**

  Pendant la découpe de la viande, à quelle température doit se trouver le produit ?

- **Réponse**

  La règlementation prévoit une température maximale pour les viandes : classiquement 7°C pour les viandes rouges et 4°C pour les viandes de volailles. Cette température doit également être respectée pendant les opérations de découpe. Si lors de la découpe, l'opérateur constate que la température du produit dépasse la norme, il doit prendre des actions correctives immédiates ainsi que des mesures correctives afin de prévenir une répétition de ce dépassement dans le futur.
  Pour respecter les températures légales, il existe différentes solutions et les opérateurs peuvent appliquer celle qui convient le mieux à leur organisation : régler leur chambre froide à une température inférieure à la limite légale, ne sortir de la chambre froide que des petites quantités de produits à travailler,....

18.

- **Question**

  Une maturation longue des viandes est-elle autorisée ?

- **Réponse**

  L'Agence n'est pas opposée à cette pratique qui doit toutefois être maîtrisée et se dérouler dans le respect de règles d'hygiène correctes ainsi que des conditions de température, hygrométrie et ventilation contrôlées afin que la sécurité de la chaîne alimentaire soit garantie.

→ HACCP

1.

- **Question**

  Un boucher possédant de l'expérience peut-il fabriquer des produits artisanaux séchés ou fermentés sans utiliser un hygromètre et un pH-mètre et obtenir la validation de son système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

  Il s'agit d'une prescription présente dans le plan HACCP du guide sectoriel. L'objectif est que le boucher maîtrise les dangers liés à son processus de production. Si le boucher, qui bénéficie des assouplissements, ne suit pas dans certains cas le plan HACCP du guide sectoriel, il doit alors développer et appliquer son propre plan HACCP et

démontrer que celui-ci peut offrir les mêmes garanties que celui du guide sans hygromètre et pH-mètre.